REVUE DE VITICULTURE

EUGENE TISSERAND

Eugène Tisserand, le doyen de l'agriculture française, est décédé samedi dernier, dans sa 96e année. Le grand âge n'avait imprimé sa trace sur sa belle vieillesse que dans ces derniers mois ; il présidait encore, il y a à peine un an, les plus importantes manifestations agricoles, avec la même ardeur et la même lucidité d'esprit que jadis.

Ses titres à la reconnaissance de toute l'agriculture sont connus de tous ; sa biographie sera une revue complète des progrès agricoles et de la science appliquée à l'agriculture pendant la deuxième moitié du XIXe siècle et le premier quart du XXe, pendant les soixante-dix dernières années. L'histoire de l'agriculture n'aura jamais, dans le temps, vu s'affirmer pareille figure d'agriculteur, d'administrateur et de technicien ; il n'abandonna jamais l'idée première qui fut toujours la directive de toute sa vie, celle de conduire l'agriculture et de l'orienter dans la voie du progrès basé sur la Science.

Eugène Tisserand fut le vrai créateur et l'animateur de l'Enseignement agricole qu'il dégagea, dans son organisation, des vieux errements traditionnels et qu'il vivifia par l'infusion de la Science pure. Il put ainsi, par l'exemple, et par une continuité de vues remarquable, sortir la carrière agricole de l'état d'infériorisation morale où il l'avait trouvée au début de sa longue carrière et lui donner même le prestige national qui lui avait jusqu'alors manqué.

C'est comme Directeur de l'Agriculture, et pendant la longue série d'années fructueuses où s'est exercée son originalité créatrice, qu'il a imprimé sa forte pensée d'asseoir la technique agricole sur les fondements de la Science. Enseignement supérieur, enseignement secondaire, enseignemnt primaire lui doivent, en agriculture, leur régénération. A son action efficiente sont dues encore les améliorations économiques et techniques qui, dans toutes les branches de l'exploitation agricole ont pris leur essor florissant dans ce dernier quart de siècle. Il fut vraiment l'instigateur et l'âme de tous les progrès accomplis en agriculture. Les Boussingault, J.-B. Dumas, Th. Schlœsing, Müntz et surtout Pasteur, dont les noms sont évocateurs

des grandes poussées scientifiques de l'agriculture moderne, furent des guides dont il sut faire appliquer découvertes, leçons et conseils. La foi profonde qu'il avait en la science fut, sans nul doute, le levier puissant qui détermina toutes ses utiles décisions, dont l'efficacité persistera longtemps encore.

C'est sous cette impression que nous venons rendre hommage à la mémoire d'Eugène Tisserand. Certes, il fut, comme tous les hommes qui ont honoré leur pays par le travail et les services rendus, comblé d'honneurs et appelé aux plus hautes fonctions de l'Etat. Mais les uns et les autres ne sont pas seulement l'apanage des hommes de valeur ; elles n'ont qu'un temps et disparaissent avec eux sans qu'il en reste souvent le moindre souvenir. D'Eugène Tisserand il restera toujours l'action féconde et puissante qu'il a donnée à toute l'agriculture, par sa foi persistante en l'aide nécessaire de la Science pour son progrès.

Que sont, à côté de cette belle œuvre, les hautes fonctions qu'il a assumées dans sa longue carrière : Directeur de l'Agriculture, Conseiller d'Etat, Conseiller-maître à la Cour des Comptes, président de toutes les grandes associations et des organismes d'Etat !

Je veux cependant retenir qu'il fut le reconstructeur de l'Enseignement supérieur de l'agriculture par la création de l'Institut national agronomique de Paris, dont il fut le premier directeur et dont il avait été le premier élève à l'Institut agronomique de Versailles, créé par la République de 1848 et supprimé deux ans après par l'Empire, qui redoutait l'introduction de l'esprit scientifique dans l'agriculture. Réorganisateur aussi, il le fut pour les Ecoles nationales d'agriculture, pour les Ecoles pratiques d'agriculture et pour les laboratoires de recherches.

Je ne dois pas encore oublier le couronnement de sa carrière agricole par son élection à l'Académie d'agriculture, dont il fut plusieurs fois président et dont il resta membre pendant plus de cinquante ans. Un des hommages qu'il prisait le plus, car il caractérisait bien l'œuvre de toute sa vie, c'est celui qui lui fut rendu en 1911 par l'Institut de France qui l'appelait dans le sein de l'Académe des Sciences comme académicien libre.

Eugène Tisserand restera une des belles figures de l'agriculture moderne, l'un de ceux dont le nom survivra longtemps dans la mémoire reconnaissante de tous les agriculteurs et de tous ceux qui, comme lui, ont voué leur vie de travail et leur idéal désintéressé au progrès de la science agronomique.

PIERRE VIALA.

LES HYBRIDES P. D. ET LES TRIBUNAUX

Les dénigreurs des hybrides n'ont guère parlé des jugements des tribunaux de Beaune et de Mâcon relatifs aux appellations d'origine, ils sont cependant intéressants par leurs conséquences.

Donc, il est interdit, dans le ressort du Tribunal de Beaune, de donner l'ap-

pellation « Vin de Bourgogne » à tout vin provenant d'hybrides et on reste libre de planter des Gamay, des Gros Noirs, des Carignans, voire même des Aramons en les mettant sous châssis.

Le Tribunal civil de Mâcon a jugé différemment et déclaré licite l'appellation « Vin de Bourgogne » pour tout vin produit dans l'arrondissement. Le négociant de Beaune pourra donc se prévaloir, dans ses réclames, du jugement du tribunal de son ressort pour leur donner plus de poids et, très légalement, acheter à bon compte du vin des plaines de la Saône où le Noah et l'Othello domineront et le vendre sous le nom de Bourgogne après de savants coupages avec les crus de Beaune. Il pourrait, même impunément, ajouter qu'il est risqué d'acheter des vins de Bourgogne à Mâcon parce que le Tribunal de la dite ville a reconnu aux Noahs, Othellos et toute leur famille le droit d'être dénommés Bourgogne. Ne vous semble-t-il pas, amis lecteurs, que les promoteurs des procès auraient mieux fait de se tenir tranquilles ?

Les deux jugements ne valent pratiquement guère mieux l'un que l'autre, parce qu'il n'y a pas de régions viticoles qui aient fait un abus aussi grand des mauvais Noah et Othello que les plaines de la Saône, mais cependant, en l'état actuel de la législation, le Tribunal de Mâcon me paraît être resté dans la lettre de la loi.

La Commission des viticulteurs de Bourgogne élabore, dit-on, un projet qui ralliera vraisemblablement tous les viticulteurs aux idées larges et pratiques en demandant aux législateurs de réserver, provisoirement, je pense, l'expression « Bourgogne fin » aux vins donnés par les anciens plants du pays et « Bourgogne » aux vins des autres cépages ; une commission spéciale devant écarter les vins d'hybrides foxés comme le Noah et tant d'autres. Elle éviterait ainsi l'erreur commise par le canton de Vaud qui les a non pas proscrit, comme on l'a dit, mais leur a simplement refusé la prime de replantation ainsi qu'à tout plant français non reconnu. Cette prime, qui est de 0,20 à 0,50 par mètre carré, ne peut jouer que si le propriétaire plante les variétés officiellement désignées et greffées sur portegreffes tout aussi officiels, mais, fait presque incroyable, les hybrides S. 156, 1000, 2738 et 9.586 sont reconnus égaux en qualités et droits aux plants anciens du pays.

Reconnaître officiellement une valeur à S. 156 plus grande qu'à 5455, c'est vraiment délirant. Seule une commission officielle peut commettre une semblable bévue et si ces quatre variétés, assez quelconques, donnent d'après les techniciens suisses des vins égaux à ceux des plants anciens du pays, combien d'autres qui leur sont supérieurs donneraient des vins meilleurs. Le canton de Vaud ne pouvait faire une réclame plus choisie aux hybrides en général, c'est ce que constate la Revue des Hybrides d'avril dernier.

Tous les amis du progrès et de la vigne nouvelle sont d'avis qu'une sélection rigoureuse s'impose, que tous les hybrides produisant un vin foxé ou simplement médiocre doivent être écartés et, à mon avis, on ne sera jamais trop sévère, mais ce n'est pas par la contrainte que ce résultat doit être obtenu, c'est par l'enseignement.

Il serait à souhaiter que, comme pour les fruits, une commission composée uniquement de compétents soit nommée. Elle aurait pour but d'établir une distinction entre les variétés diverses et si nombreuses, c'est-à-dire qu'elle établirait une liste révisable chaque année des numéros à bons vins, par inscription de nouvelles variétés, comme elle pourrait rayer d'autres inscrites précédemment, mais surpassés depuis. Les vendeurs de plants seraient tenus d'indiquer sur leurs prix courants si le numéro d'un plant est inscrit ou non au registre des cépages à vin de la Commission.

Cet organisme ne serait pas une panacée, mais il permettrait déjà d'éviter de graves erreurs à beaucoup de petits viticulteurs.

La liberté de vendre ou de planter tout numéro resterait entière, aux risques et périls de l'acheteur. Laissons se noyer ceux qui le veulent à tout prix.

Le travail de la commission des Hybrides ne serait d'ailleurs pas si difficile qu'il peut paraître au premier abord. Elle aurait pour se guider les résultats des concours-expositions. Elle pourrait aussi en organiser elle-même ou vinifier des raisins d'hybrides divers récoltés en diverses communes de France.

Les derniers concours de Toulouse et de Poitiers fixent les principes à suivre pour obtenir des comparaisons précises entre les vins d'hybrides et les vins de consommation courante de vignes françaises et suppriment les causes d'erreurs volontaires ou de suggestion, surtout celui de Poitiers.

Voici ce que dit le rapporteur du Concours de Toulouse, M. G. Héron : « Votre commission de dégustation a voulu être très impartiale et très sincère. « Elle a mis sur la table de dégustation des vins de viniféras de consommation « courante, tels qu'ils sont acceptés par la majorité des consommateurs qui ne « boivent pas de vin de luxe. De temps en temps, on revenait à l'étalon pour « ne pas s'écarter d'une juste et exacte comparaison.

« Nous avons donné à ces vins types les notes 10 à 12 pour le vin rouge des « débits de Toulouse ; la note 17 à un vin blanc de Vieille vigne cultivée sur « Grave, de Sémillon et de Chalosse, vin de qualité supérieure.

« Les viticulteurs pourront ainsi se rendre compte de combien l'éloignent ou « se rapprochent de ces vins types, les vins d'hybrides qui nous ont été présentés « et, par là même, juger des modifications qu'il serait bon d'apporter à l'ave- « nir, soit dans la vinification, soit dans le choix des cépages pour obtenir des « vins d'hybrides défiant toute critique. »

Un grand nombre de vins blancs d'hybrides ont dépassé la note 12, les cotes 13 et 14 sont les plus courantes, quelques-uns obtiennent 15.

Le succès des vins rouges est encore plus marqué. Le S. 1000 (un seul échantillon) obtient 15 ainsi que 6905 et 4643 dont les notes vont de 13 à 15, S. 5455 se hausse à 16, de même que Baco I et Estellat. Un Estellat vieux décroche même 17.

Que peuvent dire à cela les contradicteurs quand-même ?

Les organisateurs du concours de Poitiers jugèrent opportun de mélanger des échantillons de vins de viniféras avec ceux de vins d'hybrides, tous les échantillons ayant reçu un numéro d'ordre sans indication de provenance. Les

dégustateurs cotèrent tous les échantillons sur un maximum de 20 points.

Deux échantillons de Folle Blanche furent notés 9 et 10, bien petite moyenne, un vin de Cabernet provenant de Saint-Georges, près Poitiers, et vendu récemment au commerce, mérita 7. Un autre de Cabernet franc de Bourgueil, près Chinon, obtint 12 et un bon vin du Minervois dut se contenter de 11 et demi, tandis qu'un grand nombre de vins blancs d'hybrides obtenaient des notes de 12 à 18 et un presque aussi grand nombre de rouges 12 à 16.

Ces deux concours démontrent bien que la mauvaise réputation que l'on cherche à imposer aux vins d'hybrides est imméritée.

On verra beaucoup mieux avant 3 ans.

Il me semble inutile de m'étendre sur le Concours de Paris. Le jury fut, dit-on, très sévère. Il a déclaré dans son procès-verbal qu'il considérait « seuls » comme bons vins méritant d'être retenus, ceux qui ont obtenu la note 15 minimum. Or M. Perbos avait envoyé du vin de S. 5409 qui fut coté seulement 14, mais il en avait envoyé aussi du même tonneau au Concours Général de la Porte de Versailles. C'était le seul vin d'hybrides en compétition avec des vins blancs uniquement de plants français. Il y fut honoré d'une des plus hautes récompenses : une médaille d'argent grand module. Cela amoindrit énormément la valeur des jugements portés par le Jury du Concours de Paris.

On peut arguer que la légitimité des vins n'est pas suffisamment garantie. Cette raison n'est guère valable, parce qu'il y a presque toujours plusieurs exposants pour les mêmes numéros et si les vins d'une même variété varient souvent en qualité, ils ont toujours une parenté de goût très nette s'ils sont vrais, ce qui permet de les identifier presque sûrement.

Ce qui se présente d'habitude, c'est que certains vins ont subi une préparation ou une vinification presque trop savante et d'autres trop imparfaite. L'âge des cépages a aussi son influence. Je crois cependant que l'on pourrait dérouter davantage les dégustateurs en augmentant le nombre des vins de viniféras. Chaque exposant devant envoyer des échantillons de vin courant de son pays et du commerce et des échantillons de vins d'hybrides. Les comparaisons possibles auraient plus d'ampleur, plus de valeur.

Lorsqu'un cépage donnerait pour la majorité des exposants dans 2, 3 ou 4 expositions annuelles des vins ayant obtenu la note 15 par exemple, note que peu de vins de consommation courante arriveraient à mériter, la Commission des Hybrides pourrait l'inscrire au registre des Hybrides à bons vins et celui qui veut planter n'aurait qu'à se reporter à ce registre pour choisir les variétés avec la presque certitude qu'il produira plus tard un bon vin.

J. Ravat,

Ingénieur civil des Mines.

ACTUALITÉS

La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — Situation viticole de la Drôme (Dr Bonnet). — Les caves d'Amiens (M. C.). — Goûts de terroir. Goûts d'année (L. Mathieu). — La Foire gastronomique de Dijon. — Les accidents du travail en agriculture. — Droits de douane applicables aux vins français importés en Yougoslavie. — Avis relatif aux conditions de livraison des scories Thomas. — Les vins dans nos colonies de l'Océanie, à la Réunion, à Madagascar (M. C.). — Au sujet du débauchage de la main-d'œuvre agricole. — Militaires non susceptibles d'être envoyés au Maroc. — Vœu du Comité national du cidre. — Marine nationale. — Bibliographie.

La situation vinicole méridionale

(30 octobre)

Depuis notre dernière chronique, une légère modification s'est produite dans l'orientation de la situation vinicole ; elle est caractérisée par beaucoup moins d'empressement dans les achats en caves importantes. Toutefois l'arrêt momentané dans les transactions ne se traduit pas par une suppression complète des achats aux bourses vinicoles de Perpignan, Narbonne, Carcassonne, Béziers, Nîmes, ainsi que Montpellier. Depuis plus d'une quinzaine de jours, les phases d'indécision ou d'hésitation commerciales ne signifient nullement que nous allons vers une raréfaction de transactions. Si le mouvement d'affaires n'a pas atteint toute l'ampleur du début de la campagne, les affaires n'en sont pas moins nombreuses sur les marchés méridionaux, mais elles ne portent en général que sur des quantités moyennes variables de 1.000 à 1.500 hectos ; il se traite cependant quelques caves de 3 à 5.000 hectolitres.

A quelle cause doit-on attribuer l'indécision et l'hésitation actuelles pour les achats de vin ? Le commerce est anxieux de connaître les résultats de la déclaration de récolte non seulement pour les sept départements méridionaux, mais pour les autres départements viticoles français du Centre, du Sud-Est, du Sud-Ouest et de l'Ouest, qui, en 1924, avaient eu un total de récolte de 34 millions d'hectos environ.

Que produiront-ils cette année ? La récolte y sera sûrement déficitaire ; mais à quel degré ?

Aussi, tant que le commerce ne sera pas fixé, il restera dans l'attente et aura tendance à n'effectuer que des transactions de faible importance ; un phare lui manque pour l'éclairer, malgré l'assurance que lui donne cependant le résultat des statistiques de l'écoulement des vins en 1924, qui dépassent 50 millions en consommation taxée, et probablement 70 millions en y comprenant la consommation en franchise.

Le stock à la propriété en vins vieux doit, à notre avis, atteindre approximativement le chiffre de 4 *à* 5.500.000 *hectolitres environ.*

De ces stocks commerciaux, il y a lieu de déduire les vins fins : Bourgogne, Bordeaux, Mousseux, Champagne ; ces quantités de vins peuvent s'élever dans les 2 à 2 millions 500 hectolitres environ en stock.

La conclusion à tirer pour l'écoulement des vins de la récolte 1924 permet d'établir que les récoltes françaises oscillant entre 67 à 70 millions d'hectolitres peuvent s'écouler d'une façon normale, d'autant plus que la consommation du vin a une tendance à progresser de plus en plus.

Les orientations des places vinicoles du Midi sont variables ; les directives des marchés de Béziers ne sont nullement semblables à celles de Narbonne, de même que celles de Béziers sont loin d'être identiques à celles des Bourses de Perpignan, de Nîmes et de Montpellier. Seraient-elles dues à la diversité de qualité, et aux différences de degrés marqués dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et les Pyrénées-Orientales ? Ces deux hypothèses peuvent fort bien s'admettre. Les vins de 9 degrés 5, 10 degrés 5 et 11 degrés seront cette année très recherchés, car les départements du Sud-Ouest, du Centre et de l'Ouest accusent une assez grande faiblesse dans les degrés alcoométriques.

La coloration des vins de 1925 jouera un rôle prépondérant au cours de la

campagne 1925-1926. Nous sommes convaincus que la qualité, la tenue, la couleur et le degré entreront en ligne de compte ; d'ailleurs, une plus-value de un à deux points reste acquise pour les vins très colorés et alcooliques de 9° à 11 degrés.

Les transactions effectuées aux Bourses des vins du Midi ont été faites ces jours derniers sur les prix moyens de 7 francs le degré en caves logées. Les achats opérés en vue d'un enlèvement immédiat se traitent sur les bases de 6 fr. 50 à 6 fr. 75 le degré. Les vins rosés ainsi que les blancs continuent à être en faveur aux prix de 7 fr. 75 à 8 fr. 50 le degré, suivant qualité, degré et distance de la cave.

En résumé, il y a lieu, croyons-nous, de se montrer nettement optimiste et nous sommes parfaitement convaincus, n'en déplaise aux spéculateurs à la baisse, que la campagne viticole 1925-1926 obtiendra un plein succès pour des prix beaucoup plus rémunérateurs pour la viticulture méridionale que ceux de l'exercice 1924-1925.

Il ne tient qu'à la production de savoir raisonner et discuter sa marchandise avec une fermeté persistante. L'habileté à se défendre pourra seule vaincre les manœuvres du commerce de l'extérieur toujours enclin à rechercher des bas prix.

Au chai. — La plus grande partie de ce mois est consacrée aux soins minutieux qu'exige la vinification et le logement. Ne jamais placer les vins nouveaux près des vins vieux, de crainte de provoquer un mouvement de fermentation dans ces derniers. Mettre les vins de l'année précédente bonde de côté s'ils ne travaillent plus.

Au vignoble. — Les vendanges terminées, on doit faire arracher le *chiendent* et toutes les plantes parasites qui envahissent le vignoble, si on n'a pu le faire en été.

Pour éviter les accidents provoqués par le froid sur les soudures non encore suffisamment lignifiées, il faut butter avec soin les vignes greffées dans l'année. Mettre en ordre les rigoles d'écoulement, drainages, etc. Réparer les digues, machines, pompes, dalles, etc., des vignes submersibles. Début de la taille pour les fumures.

Affaires traitées : Caves vendues. — Régions Narbonne-Béziers

Château de Preignes, rouge, 8.000 hectos 8°9	Fr.	63 50
Cave Le Caylet, rouge, 6.000 hectos 9°3		64 50
Cave Taillefer Poilhes, rouge, 6.000 hectos 7°9		56 »
Cave La Guiraude, rouge, 7.000 hectos 9°7		70 »
Cave Le Pouzat, rouge, 6.000 hectos 9°		65 »
Cave Saint-Pierre, rouge, 5.000 hectos 9°	le degré	6 75
Cave Guy Castelnau de Guers, rosé, 12.000 hectos 8°		7 65

Région Montpellier-Nîmes

Calage, 3.000 hectos 11°		74 »
Abbaye de Valmagne à Villeverac, 5.000 hectos 10°6		75 »
Cave La Clapière à Mèze, 7.000 hectos	le degré	7 »
Cave Salins Villeroy (un lot), 3.000 hectos blanc 6°2		52 »
Cave Lapierre Boisseron, 3.000 hectos blanc 8°9		83 »
Cave Mas de Gau Lattes, 3.000 hectos rouge 9°3		64 »
Cave Teiserenc Mas de Plagnol, 5.000 hectos rouge 10°7	le degré	6 80
Cave Courpouray, 1.400 hectos rouge 10°6		78 »

ARISTIDE CAIREL.

Propos Viticoles. — *Une levure qui résiste à l'acide sulfureux.* — Un chimiste suisse, M. Osterwalder, a isolé d'un vin rouge d'origine française une levure qui résiste à l'action de l'acide sulfureux : le Schizosaccharomycès liquéfaciens Osterw. Ce microorganisme revêt la forme de bâtonnets de longueur variable se rapprochant parfois de la forme elliptique ou apiculée. Il se reproduit par bourgeonnement et par spores, il liquéfie en moins de deux semaines une gelée à 15 % de gélatine et 12 % de jus de raisin.

Son pouvoir ferment est relativement faible, il ne lui faut pas moins de

70 jours pour développer 6° d'alcool dans un moût de poire ou de raisin. Il peut provoquer la fermentation de la plupart des sucres en C^6 et en C^{12} et décompose l'acide malique des vins sans former d'acide lactique. Par contre, il est indifférent vis-à-vis des acides tartrique, lactique et citrique.

Mais sa particularité la plus saillante réside dans sa résistance à de fortes doses d'acide sulfureux libre, doses qui atteignent dans certains cas 674 milligrammes par litre.

Quoique étant assez répandu dans les moûts, il ne semble pas prendre une part active aux fermentations normales, son pouvoir ferment très réduit, surtout aux températures inférieures à 28°, fait qu'il se trouve rapidement submergé par les levures normales. Ce n'est que dans les moûts sursulfités, où les éléments ordinaires de la fermentation sont détruits ou complètement arrêtés dans leur développement, qu'il se manifeste. A cet égard, il peut, selon l'auteur, devenir un précieux auxiliaire capable d'épargner la mise en œuvre des procédés coûteux et compliqués auxquels on a recours en pareille circonstance.

Sitôt que les premiers éléments aldéhydiques dégagés par la fermentation qu'il provoque se seront combinés à l'acide sulfureux, le liquide sera prêt à supporter l'addition de levures normales qui achèveront le phénomène.

Cette étude biologique vient à point pour justifier l'empirisme du mûtage que des doses massives d'antiseptique ne parviennent pas parfois à réaliser.

La transformation de la chaux dans le sol. — Les expériences entreprises en vue d'étudier la transformation de la chaux en carbonate de chaux dans le sol ont abouti à des conclusions très diverses et surtout contradictoires.

Le rôle de l'humidité contesté même dans son action qualitative, l'influence de l'aération et du travail mécanique des sols sont autant de questions dont la solution n'a pas encore trouvé sa forme définitive.

De nombreux travaux ont été publiés ; ils traitent en général la question d'après des tactiques différentes. Aussi est-il difficile de démêler de leur ensemble ce qui est acquis de ce qui reste à démontrer.

La seule question sur laquelle l'accord semble régner paraît être celle de l'humidité. Les essais rigoureux de Blank et Lohmann démontrent d'une manière satisfaisante que l'humidité permet la transformation totale de la chaux, alors que les moyens mécaniques, labourages, binages, limitent cette transformation à 60 %.

Quant à la vitesse de formation du carbonate de chaux, elle semble être proportionnelle à la quantité de chaux incorporée au sol. Cette dernière conclusion paraît quelque peu paradoxale ; elle permet, si nous raisonnons juste, de dire que le chaulage ne peut pas accroître l'alcalinité d'un sol quelle que soit la quantité de chaux employée.

La fermentation de l'acide malique des vins. — Ce phénomène de désacidification biologique des vins dû à une bactérie isolée par Koch ne présente un intérêt pratique que pour les régions viticoles où le sulfitage des moûts n'est pas en usage. On a reconnu, en effet, que ce traitement empêche dans la majorité des cas la décomposition de l'acide malique. Le bactérium gracile, agent de cette transformation, est en effet très sensible à l'acide sulfureux.

Cependant Muller-Thurgau a constaté que des vins blancs sulfités dans le but de prévenir leur brunissement accusaient tout de même la transformation malique.

On a souvent confondu, et on confond encore, cette fermentation particulière avec la maladie de la Tourne parce qu'elle provoque la formation d'acidité volatile et concurremment une diminution de l'acidité fixe. Cependant nos méthodes modernes distinguent aisément les deux phénomènes. La fermentation malique est, en effet, moins complexe que la Tourne, et elle correspond à l'équation chimique :

$$COOH — CH^2 — CH\ (OH) — COOH = CO^2 + CH^3 — CH\ (OH) — COOH$$

On compte qu'un gramme d'acide malique donne naissance à 0,67 gr. d'acide lactique.

Le dosage de l'acide lactique tient très peu de place dans nos analyses ; il est toutefois possible que sa présence ne soit qu'ignorée et que nos vins vieux ne soient pas tous exempts d'acide lactique.

Dr A. Hubert et A. Bailly,
Laboratoire œnologique et agricole de Béziers.

Situation viticole de la Drôme. — La maturité des raisins a été contrariée par le temps variable de septembre.

Certaines nuits, le thermomètre est descendu à quelques degrés au-dessus de zéro, notamment les 6, +9, 8, +8 1/2, 15, +6 1/2, 25, +7, 29 et 30, +8.

Le ciel a été assez souvent gris, avec quelques brouillards ; la pluie fréquente, même diluvienne, 21 au 23 septembre ; le soleil intermittent, « boudeur ». Aussi, la vendange a-t-elle été retardée d'environ quinze jours et les raisins ont mûri d'une façon irrégulière.

La quantité de la récolte sera sensiblement égale à celle de 1924, quelques propriétaires ont un rendement supérieur.

Le vin est en général de qualité secondaire, peu alcoolique. Il se vend 45 à 50 francs l'hectolitre. — Dr Bonnet.

Les Caves d'Amiens. — Il y a peu de temps, une excavation se produisait devant la cathédrale d'Amiens et l'on vit apparaître des fragments d'une muraille gallo-romaine, un cimetière datant sans doute du VIIe siècle et deux caves contiguës dont l'origine remonte vraisemblablement au XIVe et au XVIe siècle : ces caves servaient probablement aux auberges voisines. D'après M. Pierre Dubois (1), la place actuelle de la cathédrale était couverte sur trois côtés d'auberges où étaient hébergés de nombreux pèlerins attirés par la relique du Chef de Saint Jean-Baptiste, et ces auberges avaient des caves soit sous les bâtiments, soit sous les rues : cette disposition s'explique par le fait que les villes du moyen âge ne pouvaient se développer outre mesure, enserrées qu'elles étaient dans des murailles étroites. Les caves de ce genre sont nombreuses à Amiens : le relevé en a été commencé par M. Ch. Puisard vers le milieu du XIXe siècle. M. E. Bienaimé, archiviste du département, en a étudié plus de 200. Quelques-unes sont intéressantes par la qualité de leur construction, leurs proportions et leur décor sculpté. L'une est une sorte de chapelle souterraine gothique ; une autre avait plus de 16 mètres de long et possédait un puits, un poste d'eau et deux cheminées. Une autre avait 18 mètres de long et était constituée par deux travées : deux escaliers y donnaient accès, ce qui laisse supposer la circulation d'une foule sans doute des pèlerins venus pour y vénérer une statue de Saint Quentin. C'est la plus vaste des 300 salles souterraines d'Amiens. Les caves établies du XIIIe au XVIe siècle sont en craie blanche de la région : plusieurs ont deux ou trois étages ; elles sont situées sous les maisons ou sous les rues, ce qui était permis moyennant redevance jusqu'à l'édit royal de 1607. Ces caves servaient pour y réunir les vins et aussi de celliers pour un produit qui tint une grande place dans l'économie d'Amiens au moyen âge : le pastel, la guède ou Waide (en picard), c'est-à-dire l'indigotine. Toutefois, n'oublions pas que la vigne existait autrefois en Picardie et que, d'autre part, le roulage des vins y était intense en provenance de la Bourgogne : il n'y a donc rien d'étonnant à ce que de grandes caves aient été aménagées pour recevoir ces produits (2). — M. C.

Goûts de terroir. Goûts d'année. — Dès que les vins nouveaux sont limpides, on commence à apprécier leurs qualités ou défauts, en vue des résultats des essais de vinification, de l'état de santé actuel et à venir des vins, et enfin de leur classement comme prix de vente. Cet examen est exécuté avec le plus grand soin par nombre de producteurs, car la vinification est la phase la plus importante de l'activité viticole.

(1) *Journal d'Amiens*, août 192 .
(2) *Journal des Débats*, 4 septembre 1925.

Je crois inutile d'insister ici sur l'ensemble des épreuves de cet examen des vins nouveaux ; je désirerais seulement considérer les *goûts de terroir* et les *goûts d'année*.

Après l'observation des états d'effervescence, de limpidité, de coloration, toute l'attention se concentre sur l'olfaction suivie de la gustation ; la première impression tend à caractériser la présence ou l'absence de goûts anormaux dépréciant les vins, et qui se manifestent soit par l'odeur, puis la saveur des corps volatils, soit uniquement par la saveur de substances fixes.

Le nombre de ces goûts anormaux croissant avec l'évolution des pratiques viticoles, les plus fréquents classés d'après leurs causes sont les goûts de grêle, de sec, de figué, etc..., dus aux accidents météorologiques ; les goûts de Mildiou, d'Oïdium, de Pourri, de Cochylis, etc., provoqués par les maladies et les insectes ; les goûts de cuivre, de chaux, de tabac, de naphtaline, de créosote, etc. résultant des traitements de la vigne ; les goûts de fer, de bois moisi, de bois sec, de sapin, de piqué, d'amer, de mercaptan, de lie, etc., conséquences des procédés ou du matériel de vinification.

Leur multiplicité rend difficile leur caractérisation, aussi quand on suit leur appréciation chez les praticiens, on est frappé de l'importance donnée aux goûts de terroir, expression qui attribue nombre de goûts plus ou moins anormaux au terrain, ou plus exactement à la fois au sol, aux cépages et aux conditions climatériques habituelles ; les goûts d'année sont plutôt des goûts spéciaux propres à une récolte et résultant des phénomènes atmosphériques exceptionnels de l'année. Cependant, il arrive assez fréquemment que le vin « *terroite* » ou a un « goût d'année » pour toutes autres causes.

N'avons-nous pas vu qualifier *goût de terroir*, un goût de fer ou d'encre, à peine perceptible sans doute, mais très général dans tous les vins d'une cave, depuis de longues années, goût apporté par des parties de l'outillage en fer non protégé ; un goût de cire à cacheter très net sur les vins d'une cave dont l'atmosphère avait été envahie par les vapeurs provenant d'un local où se faisait le goudronnage des bouteilles ; le goût de piqué par acescence en cuve, si fréquent pendant les automnes chauds, surtout dans les petites installations de culture mixte, est souvent considéré comme *goût d'année*, ce qui semble une excuse à l'ignorance ou à la négligence des intéressés qui ont laissé l'accident se produire.

En résumé, goûts de terroir ou d'année, sont des expressions vagues qui couvrent souvent l'excuse d'un manque de soins ; tous ceux qui ont conscience que le progrès nécessite un effort continu doivent chercher à préciser tout goût anormal dépréciant le vin en le rapportant à sa véritable cause, ce qui est le moyen rationnel de pouvoir l'éviter à l'avenir.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

La Foire gastronomique de Dijon. — La Foire gastronomique de Dijon se tiendra, cette année, du 7 au 20 novembre.

En raison de l'extension considérable qu'aura, en 1925, la grande manifestation commerciale dijonnaise, il a été décidé que la Foire serait transférée place Wilson, à l'entrée du cours du Parc, où elle pourrait prendre toute l'étendue désirable.

Reconnaissant toute l'importance de cette Foire, les grands réseaux français ont bien voulu contribuer à son succès en accordant de grandes facilités aux exposants et aux travailleurs. C'est ainsi que seront appliqués au transport des marchandises et du matériel les tarifs G. V. et P. V. 29-129. D'autre part, la Compagnie P.-L.-M. a consenti aux visiteurs de la Foire une prolongation des billets d'aller et retour pris pour Dijon d'un point quelconque de son réseau du 6 au 20 novembre, sans supplément de prix, jusqu'aux derniers trains partant de Dijon dans la journée du 23 novembre 1925. Enfin, pour les exposants et leur personnel, sur présentation d'une attestation spéciale délivrée par le Comité de la Foire, leurs billets d'aller et retour, pris du 31 octobre au 20 novembre inclus, seront valables, pour le retour, du 7 au 30 novembre pro-

chain. Pour bénéficier de ces avantages, les exposants devront faire leur demande au Comité de la Foire, dont le bureau permanent est installé cour des Pompes, à Dijon, et qui, seul, pourra délivrer le certificat spécial nécessaire, à raison d'un certificat par personne (exposant et personnel de l'exposant).

Les accidents du travail en agriculture. — Depuis que la loi du 15 décembre 1922 a étendu aux exploitations agricoles la législation sur les accidents du travail, il est bon de mettre en évidence aux yeux des agriculteurs ce que ce risque comporte pour eux et de les inciter ainsi, par l'exemple des dangers qui les menacent, à s'assurer contre ce risque dans les meilleures conditions possibles, c'est-à-dire grâce à l'assurance mutuelle agricole.

A cet effet, nous avons cru devoir rassembler sous la forme d'un tableau reproduit ci-après les résultats d'une statistique faite par le Ministère du Travail, en ce qui concerne les accidents du travail survenus au cours des années 1914 à 1919.

Nous donnons donc ci-dessous pour l'agriculture seulement les suites probables des accidents survenus au cours de cette période 1914-1924.

ANNÉES	NOMBRE D'ACCIDENTS SURVENUS	MORTS	INCAPACITÉ PERMANENTE	INCAPACITÉ TEMPORAIRE AYANT DURÉ PLUS DE 4 JOURS	SUITES INCONNUES
1914.....	2.118	48	124	1.889	57
1915.....	1.793	64	106	1.569	54
1916.....	2.325	52	107	2.092	74
1917.....	2.154	62	90	1.923	79
1918.....	2.275	57	90	2.047	81
1919.....	2.598	60	107	2.383	48
1920.....	3.954	76	121	3.685	72
1921.....	5 211	84	179	4.790	158
1922.....	4.905	89	169	4.533	114
1923.....	6.222	108	219	5.769	126
Totaux.....	33.555	700	1.312	30.680	863

Il n'est pas surprenant de constater l'augmentation sensible des accidents déclarés ou enquêtés durant les trois années 1921, 1922, 1923 ; cette période coïncide en effet avec l'élaboration et la préparation de la mise en application de la loi du 15 décembre 1922.

Droits de douane applicables aux vins français importés en Yougoslavie. — Voici quels sont les droits de douane (tarif minimum) applicables aux vins français importés en Yougoslavie. En regard nous indiquons le tarif maximum. Ces droits sont exprimés en dinars-or par 100 kilos :

	tarif minimum	tarif maximum
A. — *Boissons riches en alcool :*		
1° Rhum, arrack et autres boissons riches en alcool non spécialement dénommées :		
a) En fûts	350	450
b) En autres récipients	500	650
2° Cognac :		
a) En fûts	350	450
b) En autres récipients	500	650

3° Liqueurs et boissons additionnées de sucre et d'épice :		
a) En fûts	350	450
b) En autres récipients	500	650
B. — *Autres boissons alcooliques non dénommées ailleurs :*		
a) En fûts	250	350
b) En autres récipients	350	500
C. — *Vins :*		
1° Fermentés contenant jusqu'à 12 % d'alcool en volume :		
a) En fûts	130	170
b) En bouteilles ou autres récipients	250	350
2° Moût de raisin et moût avec marc	130	170
Pour ceux contenant plus de 12 % et jusqu'à 22.5 % d'alcool il sera perçu 10 dinars pour chaque % supplémentaire.		
3° Vermouth ne dépassant pas 18 % d'alcool. Marsala n'ayant pas une teneur alcoolique supérieure à 20 % :		
a) En fûts, dames-jeannes et wagons-réservoirs	100	—
b) En bouteilles	120	—
4° Champagne et autres vins mousseux	250	800
5° Moût de vin cuit avec ou sans sucre, ne contenant pas d'alcool	200	260
6° Vins additionnés de médicaments	150	250
7° Vins d'autres fruits et de fraises, autres boissons fermentées, préparées avec des jus de fruits ou des sucres de plantes	150	200

Ce nouveau tarif douanier est entré en vigueur le 20 juin 1925. — L. C.

Avis relatif aux conditions de livraison des scories Thomas. — Le ministre de l'Agriculture porte à la connaissance des intéressés les conditions suivantes de livraison des scories Thomas, acceptées par une commission composée de représentants des producteurs de scories et de représentants des associations agricoles.

I. — *Engagement des producteurs de scories*

Les producteurs de scories s'engagent :

1° A assurer par priorité, pendant toute l'année et dès le 1er août 1925, toutes les livraisons à effectuer dans le territoire douanier français, dans l'ordre de réception des commandes, et au titre le plus rapproché possible du dosage demandé ;

2° A expédier, dès que possible, et au plus tard dans le délai d'un mois de la date de la commande acceptée, sauf stipulation de l'acheteur, pour livraison à une date plus éloignée ; en cas d'impossibilité d'acceptation de la commande, avis doit en être donné à l'acheteur dans la huitaine ;

3° A ne pas exporter de scories brûles ou moulues en septembre et en octobre 1925 et à livrer en France, pendant cette période, en temps opportun pour les semailles d'automne, une quantité de scories égale à leur production de ces deux mois augmentée du stock existant au 1er septembre 1925 ;

4° A s'interdire pendant la période précitée, de vendre à tout exportateur de scories ;

5° A maintenir une prime de morte-saison dont le montant sera fixé dans le courant de février 1926 après examen de la commission paritaire ;

6° A maintenir jusqu'au 31 décembre 1925 le prix de 1 franc par kilogramme d'acide phosphorique ;

7° A fournir chaque mois à la Chambre syndicale des producteurs de scories tous renseignements statistiques utiles sur sa production et ses livraisons et à faciliter aux représentants du ministère de l'Agriculture, l'exécution des contrôles nécessaires.

II. — *Dispositions générales*

En outre, la commission paritaire demande instamment :

1° Que si les engagements ci-dessus concernant les conditions d'exportation et les conditions de livraison aux agriculteurs ne sont pas tenus, l'interdiction d'exportation soit immédiatement rétablie, les usines non défaillantes bénéficiant seules de licences de sortie ;

2° Que les scories soient facturées par dosages en nombres entiers (14 p. 100, 15 p. 100, 16 p. 100, etc., d'acide phosphorique), ainsi que le font déjà certains producteurs, le surplus du dosage réellement fourni constituant un avantage pour l'acheteur ;

3° Que les réclamations relatives aux livraisons soient communiquées à la Chambre syndicale des producteurs de scories Thomas.

Les vins dans nos colonies de l'Océanie, à la Réunion, à Madagascar, (1). — En 1923, l'importation des vins dans les établissements français de l'Océanie se chiffre par 946.218 francs contre 718.745 francs en 1922. L'augmentation est de 227.473, dont 150.484 francs pour la France. On remarque un excédent de 55.328 litres sur les vins en fûts, 3.014 litres sur les vins en bouteilles, 2.348 litres sur les champagnes et 4.888 litres sur les vins mousseux.

A la Réunion, l'importance croissante de l'importation des vins s'est affirmée en 1923. La quantité de vins importée passe de 7.865 hectolitres en 1922 à 14.640 hectos en 1923 ; cette augmentation semble due en partie à la diminution du prix qui de 2 fr. 20 le litre en 1922 est revenue à 1 fr. 74 en 1923.

A Madagascar, la quantité de vin importée en 1923 est supérieure de 415.621 litres sur 1922. Cette augmentation est attribuée d'une part à la diminution du prix, d'autre part à l'accroissement de la puissance d'achat de la population indigène. On a importé de France en 1923 1.568.375 litres d'Algérie, 356.031 litres d'Espagne 3.992 litres, d'Italie 391 litres. L'importation dans cette colonie des rhums et eaux-de-vie s'est également accrue en 1923 de 75.716 litres. Cette plus-value doit être surtout attribuée aux rhums de la Réunion qui a fourni 61.345 litres de rhum (303.006 litres contre 241.661 litres en 1922). Ce fait est imputable à la baisse de prix des rhums, ce qui a permis au commerce de s'approvisionner largement. Le surplus de cette plus-value est dû aux eaux-de-vie françaises (cognacs, marcs, etc.), 39.292 litres contre 24.859 en 1922. — M. C.

Au sujet du débauchage de la main-d'œuvre agricole. — Le tribunal civil d'Amiens a rendu le 1er août dernier un jugement relatif au débauchage de la main-d'œuvre agricole étrangère.

Une jeune Polonaise, placée dans une exploitation agricole, avait quitté brusquement son patron, pour le compte duquel elle avait été embauchée, et était venue se placer chez un autre cultivateur.

L'agriculteur délaissé avait assigné aussitôt son concurrent en justice.

Le tribunal, après avoir reconnu que le nouveau patron de la jeune Polonaise était de bonne foi et n'avait rien fait pour attirer la jeune femme dans son exploitation, après avoir également constaté que les raisons invoquées par cette dernière ne pouvaient justifier son départ précipité, a acquitté le nouvel employeur et prononcé une amende de 100 francs contre la bonne au profit de l'agriculteur délaissé.

(1) Bulletin de l'Agence générale des Colonies, oct. 1924-fév. 1925.

Militaires non susceptibles d'être envoyés au Maroc. — Ne sont pas susceptibles d'être envoyés au Maroc les militaires accomplissant leur service et qui se trouvent dans l'un des trois cas suivants :

1° Mariés avec ou sans enfants ; veufs avec enfants ;

2° Ayant eu deux frères tués à la guerre ou leur père et un frère ;

3° Bénéficiant déjà d'une réduction de service militaire en tant qu'appartenant à une famille nombreuse d'au moins cinq enfants.

Des instructions ont été données pour que soient rappelés en France les militaires qui, se trouvant dans les conditions voulues, avaient été envoyés au Maroc contrairement aux dispositions précitées. Une question a d'ailleurs été posée, à ce sujet, à M. le Ministre de la Guerre.

Vœu du Comité national du Cidre. — Le Comité national du Cidre, après avoir examiné la situation de la récolte des pommes et ses possibilités d'emploi,

Prenant acte des décisions du Gouvernement en ce qui concerne l'exportation des fruits à cidre ;

Estime qu'il convient de laisser libre, jusqu'à nouvel ordre, l'exportation des pommes et des cidres, mais que, dans le but :

D'une part, de garantir la consommation familiale qui serait compromise par des sorties exagérées de fruits en année déficitaire ;

Que, d'autre part, il convient de réserver à la fabrication du cidre en France la matière première nécessaire ;

Emet le vœu :

1° Qu'une surveillance étroite soit exercée à la fois sur les qualités et les quantités de fruits exportés ;

2° Qu'un droit de sortie ad valorem, au quintal, soit établi sur les fruits exportés toutes les fois où la valeur commerciale de ces fruits rendrait difficile l'approvisionnement du marché français.

Marine nationale. — Adjudication à Rochefort, le 3 décembre 1925, à 15 heures : fourniture de 3.500 hectolitres de vin rouge à 9° et 250 hectolitres à 10°.

Délais de livraison : 2.000 hectolitres du 10 au 31 janvier 1926 ; 1.500 hectolitres du 1er au 31 mars 1926 ; vin à 10° du 1er au 15 mars 1926.

Cautionnement : 5 % du montant de la fourniture.

Pour renseignements, s'adresser à M. le chef du Service des Approvisionnements, Subsistances et Habillement de la Marine à Rochefort.

Bibliographie. — *Agenda Agricole et Viticole* pour 1926, par V. Vermorel, président du Comice Agricole du Beaujolais, membre de l'Académie d'Agriculture.

L'*Agenda Agricole et Viticole* de V. Vermorel pour 1926 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil élégamment présenté, bourré de renseignements et de chiffres. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches et répond à tous les besoins.

L'*Agenda Agricole et Viticole* de Vermorel, revu et complété chaque année depuis 41 ans, sous une forme essentiellement pratique, contient tous les renseignements utiles à l'agriculteur et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte compact pour les travaux de chaque mois, et des pages blanches pour les notes journalières.

Prix : édition ordinaire, 4 fr. 50 ; édition de luxe, reliure peau, 8 fr. 50

En vente chez l'Auteur et à la Librairie du Progrès Agricole et Viticole à Villefranche (Rhône).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (17 octobre). — Muscadet 1925, 430 à 470 fr. Gros plant, de 220 à 260 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. » à 7 fr. 75 le degré. Vins rosés de 6 fr. 75 à 7 fr. 25. Vins rouges 1925, de 6 fr. à 7 fr. 75 le degré.

MIDI. — *Nimes (26 octobre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, à 7 francs le degré environ suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, à 7 fr. 50 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 580 à 590 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 330 à 340 francs.

Montpellier (27 octobre). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 54 à 74 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 8 fr. à 8 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 680 à 690 francs. Alcool rectifié, » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 340 à » fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 335 à 340 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Béziers (30 octobre). — Vins rouges 1924 sont traités de 9 à 10°, de 68 à 75 francs. Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. à » fr. » le degré ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 50. Trois-six de vin, 86°, 575 à 580 francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, 380 francs ; trois-six de marc, 545 à 555 francs. Eau-de-vie de marc, 330 à 335 francs.

Pézenas (24 octobre). — Vins rouges 1924, de 8 à 11°, de » à » fr. ; Vins rouges 1925, logés, 6 fr. 50 à 7 francs le degré ; Vins rosés, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Picpoul, 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Clairette, 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à 620 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er novembre 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 75 à 95 francs l'hectolitre. Récolte 1925, à 7 fr. environ le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (31 octobre). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de » à » francs l'hectolitre. Récolte 1925, à 7 francs le degré logé. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (31 octobre). — Vins : Récolte 1925 : Retiraison rapide, 6 fr. 50 environ le degré, logé, 7 francs le degré. Alcools, les 100°, » francs l'hectolitre non rectifié, » francs rectifié.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 122 fr. à 130 fr. : orges, 105 fr. à 107 fr., escourgeons, 90 à 93 fr.; maïs, 102 à 106 fr. : seigle, 85 à 89 fr. »; sarrasin, 80 fr. à 84 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 87 à 96 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 151 fr. 24. — Buenos-Ayres, 90 fr. 11. — Chicago, 139 fr. 50. — Sons, 60 fr. 00 à 67 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 100 francs; jaune commune, de 44 à 54 fr.; Saucisse rouge, de 55 à 72 fr.; chair blanche, du Midi, de 45 à 55 fr.; Saint-Malo, de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 95 à 135 francs; paille d'avoine, de 90 à 120 fr.; paille de seigle, 95 à 135 fr.; luzerne, 175 à 220 fr.; foin, 150 à 200 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille); d'arachide rufisques extra-blanc, 96 fr. (Marseille); palmistes 74 fr. 00; de coprah, 95 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 680 à 690 fr. l'heeto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr.— Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 193 fr. 00 à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 80. — Veaux, 6 fr. 00 à 13 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 50 à 17 fr. — Porcs, 6 fr. 80 à 11 fr. 50.

Crème de tartre 335 fr. à 340 fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 60; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 60; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/5 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 186 à 196 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 120 à « fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 82 fr. 50.

Sulfate de cuivre 24 % en sacs, de 241 à 243 fr. les 100 kil. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 82 à 85 fr. — **Soufre trituré**, 70 à 75 fr. — **Chaux**, 33 %, 15 à 17 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 120 à 150 fr. — Poires communes, 120 à 350 francs; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Bananes, 40 à 105 francs. — Ail, 400 à 550 francs. — Champignons, 400 à 1.350 fr. — Endives françaises, 250 à 500 fr. — Choux de Bruxelles, 40 à 280 fr. — Epinards, 90 à 110 fr. — Laitues 160 à 200 francs. — Choux-fleurs, de 40 à 275 fr. le 100 — Tomates du Midi, 120 à 220 fr. — Haricots verts du Midi, de 160 à 600 fr. — Pois verts Midi, de 250 à 350 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 40 francs. — Noix fraîches, 350 à 500 fr. — Pêches d'Espagne, 500 à 700 fr. — Poireaux, 150 à 225 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Figues fraîches, de 200 à 400 francs. — Raisins du Midi blancs, 150 à 350 francs, noir de 100 à 200 fr. — Pommes choix, de 200 à 600 fr.; pommes communes, de 40 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 25 au samedi 31 octobre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	16 »	9 »	12. 5	9
Lundi.....	15 »	5 »	10 »	0.3
Mardi.....	14 »	11 »	12. 5	14
Mercredi..	15 »	10 »	12. 5	6
Jeudi.....	14 »	3 »	8. 5	1
Vendredi..	11 »	7 »	14 »	»
Samedi....	» »	11 »	» »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	14 »	8 »	11 »	»
Lundi.....	16 »	6 »	11 »	»
Mardi.....	10 »	7 »	11. 5	»
Mercredi..	14 »	3 »	8. 5	»
Jeudi.....	15 »	8 »	11. 5	2
Vendredi..	» »	4 »	» »	»
Samedi....	15 »	5 »	10 »	»
LYON				
Dimanche.	17 »	9 »	13 »	»
Lundi.....	15 »	5 »	10 »	7.3
Mardi.....	15 »	» »	» »	»
Mercredi..	18 »	9 »	13. 5	»
Jeudi.....	16 »	7 »	11. 5	»
Vendredi..	14 »	4 »	9 »	»
Samedi....	» »	8 »	» »	»
MARIGNANE				
Dimanche.	18 »	6 »	12 »	»
Lundi.....	21 »	6 »	13. 5	15
Mardi.....	20 »	7 »	13. 5	»
Mercredi..	» »	9 »	» »	3
Jeudi.....	19 »	8 »	13. 5	»
Vendredi..	21 »	11 »	16 »	4
Samedi....	22 »	15 »	18. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
....25....	17 »	8 »	12. 5	3
....26....	15 »	3 »	9 »	5.1
....27....	21 »	10 »	15. 5	»
....28....	20 »	10 »	15 »	2
....29....	18 »	18 »	13 »	28
....30....	21 »	2 »	16. 5	»
....31....	» »	» »	» »	»
MONTPELLIER				
....25....	17 »	8 »	12. 5	»
....26....	» »	14 »	» »	7
....27....	20 »	6 »	13 »	»
....28....	18 »	10 »	14 »	»
....29....	16 »	10 »	13 »	6
....30....	22 »	13 »	17. 5	»
....31....	» »	16 »	» »	»
BORDEAUX				
....25....	» »	7 »	» »	»
....26....	» »	3 »	» »	»
....27....	18 »	» »	» »	1
....28....	» »	10 »	» »	»
....29....	19 »	5 »	11 »	»
....30....	18 »	8 »	13 »	»
....31....	22 »	11 »	16. 5	3
NANTES				
....25....	16 »	7 »	11. 5	6
....26....	15 »	8 »	11. 5	»
....27....	14 »	12 »	13 »	28
....28....	15 »	6 »	10. 5	1
....29....	16 »	3 »	9. 5	»
....30....	15 »	8 »	11. 5	»
....31....	19 »	12 »	15. 5	18

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.